



Le domaine Dubost est ancré dans le Beaujolais depuis 2 générations. C'est aujourd'hui Jean-Paul qui dirige le domaine de 29 hectares. Passionné par son terroir, il offre une gamme de vins qui reflètent toutes les nuances du Beaujolais. Une approche précise et sur mesure. Un travail manuel tout au long de l'année, dans le respect des traditions et de ses terres.

DEPUIS  1902



MOULIN À VENT EN BRENAV

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc.

Terroir : Sols granitiques, argileux, sableux et argilo-sableux.

Age des vignes : 40-65 ans, selon les parcelles.

Densité : 10 000 pieds / hectare.

Production : 16 000 Bouteilles.

Vendanges et vinification : Vendanges manuelles en caissettes. Extraction longue et fermentation à basse température durant 15 jours.

Elevage : Elevage en cuves béton et barriques.

Sucre résiduel : <2g/liter.

Degré alcoolique : 13,5 %.

Dégustation : Une belle robe rubis soutenu aux reflets pourpres séduit de prime abord. Le nez révèle de francs arômes de fruits rouges où dominent la cerise. D'élégantes notes d'iris et d'épices sont également présentes. Une attaque en bouche ample et délicieusement fruitée annonce un vin puissant et racé. Il est délicieux à souhait !

Temperature idéale : 15°C /16°C.

Notes :

WINEENTHUSIAST

2018 **93/100**

Wine Spectator

2017 **89/100**

2014 **89/100**


WINE ADVOCATE

2015 **91/100**

2016 **88/100**